

ประวัติผู้วิจัย

1. ผศ.ดร.จิระวัฒน์ อนุวิชานนท์ (1) วุฒิการศึกษา (1.1) ปริญญาตรี สาขาสัตวแพทยศาสตร์บัณฑิต สถาบัน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (1.2) ปริญญาโท สาขาการตลาดมหาบัณฑิต สถาบัน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (1.3) ปริญญาเอก สาขาการตลาดดุขฎิบัณฑิต สถาบัน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (2) สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ คือ Marketing, Service Marketing, Customer Relationship Management, Consumer Behavior (3) ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ (3.1) Anuwichanont, J. (2011). The Impact of Price Perception on Customer Loyalty in the Airline Context. *Journal of Business and Economic Research*, vol.9, no.9, September, 2011. (3.2) Anuwichanont, J., Lanjananda, P., Serirat, S., Lertwannawit, A. and Popajit, N. (2011). Environmental Sustainability in the Thai Hotel Industry. *International Business & Economics Research Journal*, vol.10, no.11, November, 2011. (3.3) Lertwannawit, A. and Anuwichanont, J. (2011). Tourists' Expectation and Perception towards Environmental Issue Management for Green Tourism of Khao Yai National Park. *International Business & Economics Research Journal*, vol.10, no.9, September, 2011. (3.4) Anuwichanont, J. (2010). Examining the Relationship between Commitment and Airline Loyalty and the moderating Effect of Uncertainty Avoidance. *Journal of Business and Economic Research*, vol.8, no.9, September, 2010. (3.5) Serirat, S., Lanjananda, P. and Anuwichanont, J. (2010). Strategy Formulation for Developing Destination Sustainable Competitiveness and Equity for Tourism in Koa Chang, Trad Province, Thailand. *International Business & Economics Research Journal*, vol. 9, no.10, October, 2010. (3.6) Mechinda, P., Serirat, S., Anuwichanont, J. and Nak, G. (2010). An Examination of Tourists' Loyalty towards Medical Tourism in Pattaya, Thailand. *International Business and Economic Research Journal*, vol.9, no.1, January, 2010. (3.7) Anuwichanont, J. and Lanjananda, P. (2009). The Impact of Perceived Value on Spa Loyalty and Its Moderating Effect of Destination Equity. *Journal of Business & Economics Research*, vol. 7, no.12, December, 2009.

2. รองศาสตราจารย์ศิริวรรณ เสรีรัตน์ (1) เกิดวันที่ 25 กรกฎาคม 2489 (2) วุฒิการศึกษา (2.1) ปริญญาตรีสาขา พศ.บ. (สาขาพาณิชยศาสตร์) สถาบัน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2.2) ปริญญาตรีสาขา ค.บ. (ครุศาสตรบัณฑิต) สถาบัน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2.3) ปริญญาโทสาขา

พ.บ. (สาขาพัฒนาการเศรษฐกิจ) สถาบัน สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ (3) สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ คือ การตลาด การจัดการ/การบริหาร (4) ผลงานวิจัยการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ (4.1) Mechinda, P., Serirat, S., Anuwichanont, J., Gulrd, N. (2010). An Examination of Tourists' Loyalty towards Medical Tourism in Pattaya, Thailand. *International Business and Economics Research Journal* : Volume 9, Number 1, January 2010 (4.2) Lertwannawit, A., Serirat, S., Pholpantin S., (2009). Career Competencies and Career Success of Thai Employees in Tourism and Hospitality Sector. *International Business And Economics Research Journal* : Volume 8, Number 11, November 2009.(4.3) Gulrd, N., Serirat, S., Sirikudta, S., Sayaphan U., Lertwannawit, A., Popajit N., (2009). Thai Silk Product Industry Development in Northeastern Region of Thailand. *International Business And Economics Research Journal* : Volume 8, Number 10, October 2009. (4.4) Mechinda, P., Serirat; Gulrd, N. (2009). An Examination of Tourist's Attitudinal and Behavioral Loyalty: Comparison behavior Domestic and International Tourists. (2009) *Journal of Vacation Marketing*, Vol. 15, 155.2

3. รองศาสตราจารย์สุพาดา สิริกุดตา (1) วุฒิศึกษา (1.1) พ.ศ.ม. (บุคลากร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (1.2) บช.บ.มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย (2) ประสบการณ์ทำงาน ต.ค. 2555-2559 หัวหน้าภาควิชาบริหารธุรกิจ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (3) การสอน-การบรรยาย บรรยายทางด้านการบัญชี ในระดับปริญญาตรี - หลักการบัญชี, บัญชีขั้นสูง, บัญชีบริหาร และภาษีอากร ระดับปริญญาโท วิชาบัญชีบริหาร การวิจัยทางธุรกิจ และเป็นวิทยากรรับเชิญบรรยายภายนอกหน่วยงาน (4) รางวัลและผลงานการวิจัย พ.ศ. 2555 นักวิจัยดีเด่นประเภทข้าราชการของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (5) ผลงานวิจัยการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ (5.1) แนวทางถนนคนเดินเชิงสร้างสรรค์อย่างยั่งยืนในประเทศไทย กรณีศึกษาจังหวัดเชียงใหม่และภูเก็ต (ผู้อำนวยการแผนการวิจัย) (2556) นำเสนอในรูปแบบ Oral ในงานประชุมชื่อ The International Journal of Arts & Sciences' (IJAS) International Conference for Business and Economics, 14 -17 กรกฎาคม 2558 ณ เมือง Prague ประเทศสาธารณรัฐเช็ก (Proceedings จะได้รับในเดือนธันวาคม 2558) (5.2) แนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืนและการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์มะขามแปรรูปแบบมีส่วนร่วมของชุมชน กรณีศึกษาเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนมะขามแปรรูป จังหวัดเพชรบูรณ์ (หัวหน้าโครงการวิจัย) (2556) นำเสนอผลงานวิจัยที่ The 3rd International Symposium on Business and Social Sciences, 22 - 24 July 2014, (pp.133-146) (5.3) กลยุทธ์สร้างความยั่งยืนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในความร่วมมือของ

กลุ่มประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน: กรณีศึกษาตามแนวพื้นที่ชายฝั่งตอนใต้จากประเทศไทย ไปราชอาณาจักรกัมพูชาและสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม (ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย) (2554) นำเสนอในรูปแบบ Oral ในงานประชุมชื่อ 10th Annual International Conference on Marketing, 2- 5 กรกฎาคม 2555 ณ เมือง Athens ประเทศกรีซ (5.4) การศึกษาเพื่อวางยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเชื่อมโยงจังหวัดอุบลราชธานี ประเทศไทย ผ่านช่องเม็กไปยังแขวงจำปาสัก สปป.ลาว (ผู้ร่วมวิจัย: วิจัยร่วม) (2548) ตีพิมพ์และเผยแพร่ใน Journal of Global business Review, Burapha University Volume 8 Zaugust 2006) ISSN : 1686-7165 (หน้า 43-56)

4. รองศาสตราจารย์ ดร.ปณิศา มีจินดา หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก สาขาวิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ต.คลองหก อำเภอธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110 โทรศัพท์ 0-2549-3240 ประวัติการศึกษา ปริญญาตรีสาขาศิลปศาสตรบัณฑิต (ภาษาฝรั่งเศส) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ปริญญาโทสาขา การตลาดมหาบัณฑิต [Master of Science in Marketing (English language)] M.Sc. (Marketing) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ปริญญาโทสาขา บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต [Master of Business Administration (MBA)] มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ ปริญญาเอกสาขา การตลาดดุซงญบัณฑิต (หลักสูตรนานาชาติ) [Doctor of Philosophy (Marketing) International Program] มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ การตลาด การบริหาร/การจัดการ ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับประเทศหรือระดับนานาชาติตั้งแต่ปี ค.ศ . 2002-ถึงปัจจุบัน(1) Mechinda, P., Serirat; Gurid, N. (2009). An Examination of Tourist's Attitudinal and Behavioral Loyalty: Comparison behavior Domestic and International Tourists. (2009) Journal of Vacation Marketing, Vol. 15, 155.2 (2) Serirat, S., Sirikudta, S., Tangkrachang, A., Mechinda, P. (2006). An Exploratory Study of Thai and Foreign Tourists' Loyalty toward Bangkok as a Destination. (2006). Sasin Journal of Management. Vol. 12, 64-84. (3) Serirat, S., Sirikudta, S., Tangkrachang, A., Vongsaroj, R., Mechinda, P., Aneksuk, B., Supason, C. (2006). The Study of Tourists Perception toward Ubon Ratchathani Province, Thailand on Passing Chong-Mek to Champasak Province, Laos People's Democratic Republic. (2006). Journal of Global Business Review. Vol.18, 43-5

ประวัติที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อ : ผศ.ดร.นฤมล นามสกุล : นันทรักษ์

Name : ASST.PROF.DR. NARUEMON Surname NANTARAGSA

1.2 สถานที่ทำงาน : โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ที่อยู่ : 228 – 228 / 1 – 3 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสีรินธร

แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ : 02 – 423 – 9426 – 30 , 081-841-1956 โทรสาร : 02 – 423 – 9431

E-mail Address : monnanta@hotmail.com

ตำแหน่งปัจจุบัน : ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

2. ประวัติการศึกษา

2.1 การศึกษา

ระดับปริญญาเอก สถาบัน TECHNOLOGICAL UNIVERSITY OF THE PHILIPINE

คณะ/สาขา INDUSTRIAL EDUCATION MANAGEMANT

ระดับปริญญาโท

สถาบัน TECHNOLOGICAL UNIVERSITY OF THE PHILIPINE

คณะ/สาขา HOME ECONOMICS

ระดับปริญญาตรี

สถาบัน มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

คณะ/สาขา ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

3. ประสบการณ์การทำงาน

1. อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ
2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
3. ผู้ประสานงานโครงการวิจัยอาหารสุขภาพไทยจากท้องถิ่นสู่ครัวโลก ระดับประเทศ
4. คณะกรรมการดำเนินงานโครงการวิจัยเครือข่ายคกลางตอนบน
5. คณะอนุกรรมการ และคณะทำงานโครงการครัวไทยสู่โลก
6. คณะกรรมการจัดทำหลักสูตรและเอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรผู้ปรุงอาหารไทย (พ่อครัว-แม่ครัว) และหลักสูตรการบริหารจัดการร้านอาหารไทย ของสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

7. ที่ปรึกษาสมาคมพ่อครัวไทย
8. ที่ปรึกษาสมาคมภัตตาคารไทย
9. คณะกรรมการสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
10. คณะกรรมการประเมินมาตรฐานหลักสูตรของโรงเรียนสอนอาหาร (ภาคเอกชน)
11. ที่ปรึกษาและผู้บริหารจัดการโครงการเปิดศูนย์ฝึกอบรมสอนอาหารไทยในต่างประเทศ
12. คณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน Restaurant Champion ระดับประเทศ
13. ประธานโครงการพัฒนาการจัดการคุณภาพอาหารของ Food Park ในศูนย์การค้า BIG C ทั่วประเทศ (ปี พ.ศ. 2549)

รายวิชาที่สอน (อดีต - ปัจจุบัน) (1) อาหารไทย (2) การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (3) การจัดการร้านอาหารและภัตตาคาร (4) การ(5) จัดการครัวมาตรฐาน (6) ศิลปะการขายร้านอาหารและภัตตาคาร (7) การจัดการอุตสาหกรรมบริการ (8) การจัดการโรงแรม (9) การจัดซื้อ และการควบคุมต้นทุน (10) ศิลปะการต้อนรับ และการสื่อสารในงานบริการ

4. กิจกรรมต่างประเทศ (พอสั่งเขป)

1. สาธิต, สอนและทดสอบอาหารไทย ที่ (1) งานเทศกาลอาหารไทย Amazing Thailand เมือง Surrey ประเทศอังกฤษ (27-29 ส.ค. 2548) (2) งาน “2005 Chicago’s Taste of Thailand” สถานที่ ชิคาโก ประเทศ สหรัฐอเมริกา (20-22 มิ.ย. 2548)

2. สาธิตอาหารไทยและจัดเทศกาลอาหารไทย (1) งาน Annual Worlds of Flavor International Conference and Festival สถานที่ Culinary Institute of America ประเทศ สหรัฐอเมริกา (31 ต.ค. - 6 พ.ย. 2548) (2) งาน Thai Week จัดโดยสถานเอกอัครราชทูต สถานที่ ศูนย์การค้า Ansal Plaza กรุงนิวเดลี ประเทศอินเดีย (20-25 ก.ค. 2548)

3. รับเชิญเป็นวิทยากร (1) หลักสูตรการบริหารจัดการร้านอาหารให้กับเจ้าของสถานประกอบการร้านอาหารไทย สถานที่กรุงเวียนนา ประเทศออสเตรเลีย (5-8 ก.ย. 2548) (2) อบรมการประกอบอาหารไทยให้กับพ่อครัวชาวแคนาดา เพื่อพัฒนารายการอาหารไทย สถานที่เมืองแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา (18-20 ก.ค. 2548)

4. ได้รับทุนสัมมนาในต่างประเทศ (1) ทุนจากประเทศสเปน สัมมนาเรื่อง Hotel Management Today สถานที่ เมืองซานติเอโก ประเทศ สเปน (2548) (2) ทุนจาก Asian Productivity Organization สัมมนาเรื่อง Hotel and Catering Management สถานที่เมืองนาดี (Nadi) ประเทศ ฟิจิ (Fiji) (2542)

5 การประชุม (1) ศึกษาดูงานที่สถาบันการท่องเที่ยวเซี่ยงไฮ้ ในโครงการความร่วมมือแลกเปลี่ยนอาจารย์และนักศึกษา สถานที่เซี่ยงไฮ้ ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (2548) (2) ประชุมโครงการ

ครัวไทยสู่โลกร่วมกับสมาคมภัตตาคารไทย โดยมีนายจาตุรนต์ ฉายแสง รองนายกรัฐมนตรีเป็นประธาน สถานที่ ชิดนีย์ ประเทศออสเตรเลีย (2547) ฯลฯ

5. ผลงานดีเด่นที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม

ภายในประเทศ

1. งานสำนักกิจการพิเศษ

มีโครงการต่างๆ ภายใต้การกำกับ ควบคุมดูแลของผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ ทั้งหมด 13 โครงการ คือ 1) โครงการอาคารเนกประสงค์ฯ 2) โครงการอาหารกลางวัน 1 3) โครงการศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ 4) โครงการศูนย์หนังสือ 5) โครงการน้ำดื่มดุสิตา 6) โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติ 7) โครงการโรงสีข้าว 8) โครงการบริการอาหารศูนย์สุพรรณบุรี 9) โครงการบริการอาหารศูนย์นครนายก (10) โครงการจัดบริการอาหารฯ ศูนย์หัวหิน (11) โครงการจัดบริการอาหารฯ ณ สโมสรรัฐสภา (12) โครงการเบเกอรี่ศูนย์พญา (13) โครงการจัดบริการอาหารฯ ศูนย์หนองคาย

2. งานครัวไทยสู่ครัวโลก

ตลอดระยะเวลา 5 ปี ตามนโยบายของรัฐบาล ซึ่งมีโอกาสได้ร่วมงานกับกรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์, กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน, สถาบันอาหาร กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงอุตสาหกรรม, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กระทรวงวัฒนธรรม เพื่อเตรียมการในการพัฒนาคน โดยได้ร่วมมือกับกระทรวงต่างๆ ดังนี้

- ร่วมกับกระทรวงพาณิชย์
- ร่วมกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
- ร่วมกับกระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับโรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต
- ร่วมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน
- ร่วมกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ร่วมกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

งานวิจัย

ได้รับมอบหมายในฐานะผู้ประสานงานระดับประเทศ จากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ในปีงบประมาณ 2547 ในชุดโครงการอาหารสุขภาพไทย: จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก ชุดโครงการวิจัยและพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ด้านน้ำพริกและขนมไทย ใน

งานนี้เป็นการทำวิจัยแบบบูรณาการที่นักวิจัยต้องลงพื้นที่ ชุมชนที่ได้กำหนดไว้ จึงมีโอกาสได้ลงพื้นที่จริง เข้าไปศึกษาเรียนรู้ และให้ข้อเสนอแนะแก่ชาวบ้าน นักวิจัยและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ โดยมีงานวิจัยทางด้านอาหารพื้นบ้าน น้ำพริกและขนมไทย ถึง 53 โครงการ โดยศึกษาความเป็นมาของอาหาร พัฒนาอาหารและรูปแบบพร้อมทั้งบรรจุภัณฑ์ รวมไปถึงการตลาด และศึกษาแหล่งที่มาของวัตถุดิบเพื่อความยั่งยืน อีกทั้งเชื่อมโยงวิถีชีวิตกับการท่องเที่ยว จากนั้นได้มีการนำงานวิจัยมาเสนอให้ chefs จากโรงแรมที่มีชื่อเสียงในกรุงเทพฯ มาคัดเลือกอาหารเพื่อศึกษาร่วมกับชาวบ้าน พัฒนาอาหารเพื่อให้อยู่ในรายการอาหารของโรงแรมได้ตามนโยบาย From Farm to Table ซึ่งได้รวบรวมและจัดทำเป็นรูปเล่มพร้อมเผยแพร่ เพื่อให้คนได้รู้จักและเข้าไปถึงพื้นที่จริงเพื่อศึกษาวิถีชีวิตและวัฒนธรรม ก็จะเป็นการท่องเที่ยวอีกรูปแบบหนึ่งและได้อนุรักษ์อาหารไทย เพื่อไม่ให้สูญหายไป และในอนาคตจะมาเป็นภาษาอังกฤษเพื่อเผยแพร่ไปในต่างประเทศ ซึ่งขณะนี้อยู่ในระหว่างการของบประมาณอยู่

ในปีงบประมาณ 2548 ได้รับงบประมาณต่อเนื่องในงานวิจัยทางด้านอาหาร ซึ่งในปีนี้ได้จัดทำชุดโครงการสำหรับอาหารสุขภาพไทย จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก แต่มุ่งเน้นเรื่องความปลอดภัยของอาหารซึ่งอยู่ในระหว่างการดำเนินการ มี 8 ชุดโครงการทั่วประเทศ คือ ชุดชั้นโตก ชุดผลิตภัณฑ์จากข้าวชุดส้มตำ 3 ชุด ตั้งแต่อีสานตอนบน ตอนล่าง จนถึงภาคกลาง เพื่อให้เห็นเส้นทางวัฒนธรรมและวิวัฒนาการ สำหรับส้มตำ ชุดข้าวแช่ และชุดข้าวยำ ซึ่งเป็นการศึกษาเจาะลึกถึงที่มา วิถีชีวิต วิวัฒนาการ และความปลอดภัยของอาหารแต่ละสำหรับ

ในงานที่เป็นคณะกรรมการดำเนินการของเครือข่ายภาคกลางตอนบน ได้มีการร่วมกับทางจังหวัดเพื่อตั้งโจทย์วิจัยให้สอดคล้องกับความต้องการของจังหวัดและชุมชน มีการประชุมร่วมกัน และลงไปในพื้นที่เพื่อศึกษาถึงปัญหา

ที่ปรึกษา

ได้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาหลายด้านเพื่อให้บริการแก่คนทั่วไป และบริษัทต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร เช่น

- ร่วมกับบริษัทจัดงาน ไชนส์ จูเนียร์ เซฟ 2004, 2005 เพื่อปลูกฝังให้นักเรียนสนใจ และรักการปรุงอาหาร อีกทั้งเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างโรงเรียน ครู เพื่อน และครอบครัว ถือว่าเป็นการเสริมสร้างทักษะ การปรุงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ พร้อมทั้งเรียนรู้เรื่องคุณค่า ทางโภชนาการในบรรยากาศที่สนุกสนาน

- ให้คำปรึกษา ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหาร และพัฒนาธุรกิจร้านอาหารที่กำลังดำเนินการอยู่ ในด้านบริหารจัดการ การควบคุมต้นทุนและการพัฒนารายการอาหาร

- ร่วมกับบริษัท S&P ในการสร้างบุคลากร เพื่อไปเป็นระดับหัวหน้างานคือ จากผู้ช่วยผู้จัดการร้าน ไปเป็นผู้จัดการร้าน โดยการคัดเลือกนักศึกษาและนักลงทุน พร้อมทั้งให้นักศึกษาใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์โดยการไปฝึกปฏิบัติงานที่ร้าน

- ให้คำปรึกษาผู้ที่สนใจจะไปเป็นพ่อครัวแม่ครัวในต่างประเทศ พร้อมทั้งชี้แนะแนวทางในความเป็นไปได้ที่จะเดินทางไปทำงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย และการเตรียมความพร้อมก่อนไปทำงาน

การร่วมกับสมาคมพ่อครัวไทย ในฐานะที่ปรึกษา และได้ร่วมงานกับกระทรวงต่างๆ เช่น กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้จัดทำมาตรฐานอาชีพด้านการท่องเที่ยว ระยะที่ 1 ของพ่อครัว/แม่ครัว ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว และหัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว เพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรทั้ง 3 อาชีพ เพื่อให้ได้คุณภาพเป็นที่ยอมรับของนานาประเทศและตลาดแรงงานโลก อีกทั้งเป็นการช่วยยกระดับความสามารถทางการแข่งขันของธุรกิจอาหารและการบริการระหว่างประเทศได้ จึงได้วางแผนร่วมกันกับสมาคมพ่อครัวไทยในการพัฒนาและยกระดับพ่อครัวที่ปฏิบัติตนอยู่ ให้มีการอบรมและเทียบโอนให้ได้ Certificate Diploma ไปจนถึงระดับปริญญาได้ ซึ่งจะทำให้ประเทศไทยมีมาตรฐานอาชีพที่เป็นที่ยอมรับและมีการวางแผนจัดอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรในระดับหัวหน้างานระดับผู้บริหาร จะได้สามารถแข่งขันกับต่างชาติได้ เมื่อมีการเปิดการค้าเสรี

งานต่างประเทศ

- ให้คำปรึกษา พร้อมทั้งเดินทางไปให้คำแนะนำและจัดทำระบบการบริหารจัดการร้าน และการพัฒนารายการอาหาร เช่น วันที่ 17-26 กุมภาพันธ์ 2549 ร้านอาหารไทย ณ เมือง Klagenfurt ประเทศออสเตรีย เปิดร้านใหม่จากเดิม 30 ที่นั่งขยายเป็น 200 ที่นั่ง จึงได้รับเชิญไปให้คำปรึกษาและเตรียมการในการเปิดร้านอาหาร ชื่อร้าน Siam Jaritz ซึ่งจะเปิดดำเนินการในวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2549

- มีแผนงานร่วมกับโครงการครัวไทยสู่โลก ในการเดินทางไปอบรมผู้สนใจ พ่อครัว แม่ครัว เพื่อให้ได้รับความรู้การประกอบอาหารไทยที่ถูกต้อง การพัฒนารายการอาหาร การบริหารจัดการร้าน ตามนโยบายของรัฐบาลในการเตรียมบุคลากร รองรับการค้าขายร้านอาหารไทยให้ได้ถึง 20,000 ร้าน

6. รางวัลที่เคยได้รับ

รางวัลบุคคลตัวอย่างประจำปี 2548 จากมูลนิธิเพื่อสังคมไทยในสาขาบริหารการจัดการ และส่งเสริมงานโภชนาการ

ประวัติผู้ทรงคุณวุฒิ

รองศาสตราจารย์ ดร. พุทธกาล รัชชธ (1) ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ประจำ คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2) ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก 254 ถนนพญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กทม. 10330 โทรศัพท์ 02-2186244 โทรศัพท์มือถือ 081-9318737 Email: Buddhagarn.R@chula.ac.th (3) ประวัติการศึกษา (3.1)ปริญญาบัณฑิต / Bachelor Degree จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (3.2) ปริญญาโท / Master Degree จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (3.3) ปริญญาตรีบัณฑิต / Philosophy Degree Keio University, Japan (4) โครงการ (4.1) การศึกษาการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของจีนและอินเดียและโอกาสในการเพิ่มธุรกรรมทางเศรษฐกิจการค้าสำหรับประเทศไทย (4.2) การพัฒนาฐานข้อมูลเครือข่ายความร่วมมือทางการวิจัยเพื่อพัฒนาอนุภูมิภาคแม่น้ำโขงด้านเศรษฐกิจ (4.3) การศึกษาสถานการณ์ภาวะการถดถอยของ SMEs ไทยในต่างประเทศ (4.4) การพัฒนาองค์ความรู้ในการจัดทำยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณระยะปานกลางและแนวทางในการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์ (4.5) การแก้ไขปัญหาการนำเข้าวัตถุดิบอัญมณี (4.6) การจัดทำแผนวิสาหกิจ 5 ปี (พ.ศ. 2549-2553) แผนปฏิบัติการปี 2549 และแผนเพิ่มประสิทธิภาพ 3 ปี (พ.ศ. 2549-2551) และแผนฉุกเฉิน (4.7) เพิ่มขีดสมรรถนะเชิงรุกเพื่อการเจรจาการค้าและ เจาะขยายตลาดจีน (กิจกรรมฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการค้าระหว่างประเทศโดยผู้เชี่ยวชาญ จากสาธารณรัฐประชาชนจีน) (4.8) การศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาศูนย์แห่งความเป็นเลิศ (Center of Excellence) ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา) (4.9) การแก้ไขปัญหาการนำเข้าวัตถุดิบอัญมณี (4.10) การจัดทำแผนธุรกิจธนาคารอาคารสงเคราะห์ ประจำปี 2548 (4.11) การประมาณการจำนวนนักเรียน นักศึกษา ปีการศึกษา 2546-2555 (4.12) การสำรวจวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางพัฒนาคุณภาพสินค้า และบรรจุภัณฑ์ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ 4 กลุ่ม คือ กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย กลุ่มเครื่องใช้และเครื่องประดับตกแต่ง กลุ่มศิลปประดิษฐ์และของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารและยา (4.13) ผลกระทบทางเศรษฐกิจของสะพานนานาชาติข้ามแม่น้ำโขงแห่งที่ 2 (Japan Bank for International Cooperation) (4.14) Clearing House (Literature Review) for Information on Natural Resources